

Pommes de terre farcies

Cuisson : une heure et demie.

Pour 6 personnes.

6 grosses pommes de terre ne se défaisant pas à la cuisson et plutôt longues, 125 g de porc frais, 100 g de jambon cru de campagne, 100 g de lard gras, 1 œuf, ail, oignon et persil, un peu de pain.

Eplucher, laver et creuser les pommes de terre dans leur milieu (ne pas en percer le fond).

Faire une farce avec porc, jambon et lard, en les hachant finement et en ajoutant une poignée de pain rassis trempé dans du lait, œuf, sel, poivre, ail, oignon et persil hachés.

Garnir les pommes de terre de farce et en fariner légèrement le dessus pour qu'elle tienne bien.

Faire fondre un morceau de saindoux ou de beurre dans une cocotte et y ranger les pommes de terre farcies, farce en dessous. Laisser prendre couleur.

Retourner doucement les pommes de terre avec une fourchette en les replaçant bien droites, farce en dessus. Mouiller d'eau tiède, couvrir et faire cuire à petit feu. Surtout ne pas les faire cuire comme des tomates farcies, elles resteraient croquantes sous la dent et la farce durcirait.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.